Common Market for Eastern and Southern Africa

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

COMESA 029 (2004) (French): Norme pour les Sardines et Produits du Type Sardines en Conserve

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

NORME HARMONISÉE DE COMESA

COMESA/DHS 029: 2004

Norme pour les Sardines et Produits du Type Sardines en Conserve

RÉFÉRENCE: DHS 029: 2004

Avant-propos

Le marché commun pour l'Afrique australe orientale et (COMESA) a été établi en 1994 en tant que grouper économique régional se composant de 20 Etats membres après la signature du Traité de coopération. En chapitre 15 du Traité de COMESA, les Etats membres étaient conformes pour coopérer sur l'étalonnage et la garantie de la qualité au but de faciliter le mouvement plus rapide des marchandises et des services dans la région afin d'augmenter l'expansion de l'expansion commerciale et industrielle d'intra-COMESA.

On s'attend à ce que la coopération dans l'étalonnage résulte dans avoir uniformément harmonisé des normes. On s'attend à ce que l'harmonisation des normes dans la région ramène les entraves techniques au rade de T qui sont normalement produites quand des marchandises et les services sont échangés entre les Etats membres de COMESA dus aux différences dans des impératifs techniques. On s'attend à ce qu'également des normes harmonisées de COMESA résultent dans des avantages tels qu'une plus grande productivité et compétitivité industrielle, une production agricole accrue et une sécurité de nourriture, une exploitation plus raisonnable des ressources naturelles entre d'autres.

Des normes de COMESA sont développées par les experts en matière de COMESA en normes représentant les organismes nationaux de normalisation et d'autres dépositaires dans la région selon des procédures et des pratiques internationales. Des normes sont approuvées en circulant les normes harmonisées par projet définitif (FDHS) à tous les Etats membres pour une voix d'un mois. La prétention est que tous les problèmes controversables auraient été résolus pendant les étapes précédentes ou qu'un standard international ou régional étant adopté a été soumis par un procédé de développement conformé à la pratique internationale admise.

Les normes de COMESA sont sujettes à la revue, pour suivre des progrès technologiques. On s'attend à ce que donc des utilisateurs des normes harmonisées par COMESA s'assurent qu'ils ont toujours la dernière version des normes qu'ils mettent en application.

Cette norme de COMESA est techniquement équivalente à la norme d'International *CODEX STAN 94 –1981 REV. 1-199*5.

Une norme harmonisée par COMESA ne prétend pas inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de sa application correcte

NORME POUR LES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE

CODEX STAN 94 - 1981, Rév. 1 - 1995

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux sardines et produits du type sardines en conserve, conditionnés dans de l'eau ou de l'huile ou tout autre milieu de couverture approprié. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels les sardines constituent moins de 50% m/m du contenu net de la boîte.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les sardines ou produits du type sardines en conserve sont préparés à partir de poissons frais ou congelés appartenant aux espèces suivantes:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus, S. neopilchardus, S. ocellatus, S. sagax ou S. caeruleus*
- *Sardinella aurita, S. brasiliensis, S. maderensis, S. longiceps, S. gibbosa*
- *Clupea harengus*
- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlophus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Etrumeus teres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Engraulis anchoita, E. mordax, E. ringens*
- *Opisthonema oglinum*

La tête et les branchies doivent être complètement éliminées; les écailles et/ou la queue peuvent être enlevées. Si les poissons sont éviscérés, ils doivent être pratiquement exempts de parties viscérales autres que la rogue, la laitance ou les reins. Si les poissons ne sont pas éviscérés, ils doivent être pratiquement exempts de nourriture digérée ou non.

2.2 Définition de la transformation

Les produits sont conditionnés dans des récipients hermétiquement scellés et doivent avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

2.3 Modes de présentation

Tout mode de présentation est autorisé sous réserve:

(i) que la boîte contienne au moins deux poissons;

(ii) que toutes les dispositions de la présente norme soient satisfaites;

(iii) que le produit soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur; et

(iv) que la boîte ne contienne qu'une seule espèce de poissons.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matière première

Les produits doivent être préparés à partir de poissons sains appartenant à l'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 Décomposition

Les produits ne doivent pas contenir plus de 10 mg/100g d'histamine sur la base de la valeur moyenne mesurée dans l'échantillon analysé.

3.4 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés comme indiqué dans la section 9 satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

Additifs		**Concentration maximale dans le produit fini**
Epaississants et gélifiants ***(à n'utiliser que dans le liquide de couverture)***		
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar-agar	
407	Carragenane et sels Na, K, NH_4 (et furcellarane)	
407a	Algue euchema transformée	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthane	
440	Pectines	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	

Additifs		Concentration maximale dans le produit fini
Amidons modifiés		
1401	Amidon traite aux acides	BPF
1402	Amidon traite aux alcalis	
1404	Amidon oxyde	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifie avec du trimetaphosphate de sodium; estérifie avec de l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de diamidon phosphate	
1414	Phosphate de diamidon acétyle	
1420	Acétate d'amidon estérifie avec de l'anhydride acétique	
1421	Acétate d'amidon estérifie avec de l'acétate de vinyle	
1422	Adipate de diamidon acétyle	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	
Régulateur de l'acidité		
260	Acide acétique glacial	BPF
270	Acide lactique (L-, D- et Dl-)	
330	Acide citrique	
Arômes naturels		
	Huiles d'épices	BPF
	Extraits d'épices	
	Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits)	

5. HYGIÈNE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

5.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit fini:

(v) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales;

(vi) ne doit avoir aucune unité-échantillon contenant plus de 20 mg/100 g d'histamine;

(vii) doit être exempt de toute autre substance, y compris celles produites par des micro-organismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius; et

(viii) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

5.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997)* et des codes ci-après :

(ix) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);

(x) Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979, Rév. 2-1993);

6. ÉTIQUETAGE

Outre la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991),* les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être:

6.1.1 (i) "Sardines" (exclusivement pour *Sardina pilchardus* (Walbaum); ou

(ii) "Sardines X", "X" désignant un pays, une zone géographique, l'espèce ou le nom commun de l'espèce en conformité des lois et usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

6.1.2 La désignation du milieu de couverture doit faire partie intégrante du nom du produit.

6.1.3 Si le poisson a été fumé ou aromatisé à la fumée, cela doit être déclaré sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit.

6.1.4 En outre, l'étiquette doit porter des mentions descriptives qui ne puissent créer de confusion ou induire le consommateur en erreur.

7. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

7.1 Echantillonnage

(xi) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit fini comme indiqué dans la section 3.3 doit se faire en conformité *des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5)(CAC/GL 42-1969, Rév. 1-1971);*

(xii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net et du poids égoutté, selon le cas, doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Appendice A et les *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999).*

7.3 Détermination du poids net

Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

(xiii) Peser le récipient non ouvert.

(xiv) Ouvrir le récipient et en retirer le contenu.

(xv) Peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère.

(xvi) Soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

7.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

(xvii) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen.

(xviii) Ouvrir le récipient et en répartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté.

(xix) Incliner le tamis selon un angle d'environ 17°C-20°C et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;

(xx) Peser le tamis contenant les poissons égouttés;

(xxi) Déterminer le poids du poisson égoutté en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.5 Méthode pour les conditionnements en sauce (poids du produit égoutté rincé)

(xxii) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen ;

(xxiii) Ouvrir le récipient, l'incliner et rincer, à l'aide d'un flacon laveur (par exemple en matière plastique) et au-dessus d'un tamis circulaire taré, la sauce de couverture puis tout le contenu du récipient avec de l'eau courante chaude (environ 40°C);

(xxiv) Rincer le contenu du tamis à l'eau chaude jusqu'à élimination de la sauce adhérente; enlever au besoin les ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide des pincettes. Incliner le tamis selon un angle de 17°C-20°C environ et laisser le poisson s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le rinçage est terminé;

(xxv) Sécher le fond du tamis avec une serviette en papier. Peser le tamis avec le poisson rincé et égoutté;

(xxvi) Le poids du produit rincé égoutté s'obtient en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

7.6 Dosage de l'histamine

AOAC 977.13

8. CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

Toute unité-échantillon qui présente les défauts définis ci-après sera jugée défectueuse.

8.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à la décomposition ou au rancissement.

8.3 Texture

(xxvii) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée;

(xxviii) Présence de chair excessivement coriace ou fibreuse non caractéristique de l'espèce conditionnée.

8.4 Défaut de coloration

Unité-échantillon présentant une coloration distincte indiquant un état de décomposition ou de rancissement ou des taches de sulfure dans la chair affectant plus de 5% en poids des poissons de l'unité-échantillon.

8.5 Matières indésirables

Unité-échantillon contenant des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

(xxix) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié *des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5)(CAC/GL 42-1969, Rév. 1-1971)*;

(xxx) le nombre total d'unités-échantillons ne répondant pas aux dispositions de la section 2.3 relatives au mode de présentation n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié *des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5)(CAC/GL 42-1969, Rév. 1-1971);*

(xxxi) le poids net moyen ou le poids égoutté de toutes les unités-échantillons examinées n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;

(xxxii) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5 et 6 sont respectées.

APPENDICE "A" : EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur de la boîte pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.

2. Ouvrir la boîte et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3, 7.4 et 7.5.

3. Retirer avec soin le produit et rechercher les défauts de coloration, les matières étrangères et les cristaux de struvite. La présence d'une arête dure est un indice de traitement insuffisant et requiert une évaluation de la stérilité.

4. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément aux *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999).*